

# 不到万元一吨的鸡蛋变成价值15万元的卵磷脂 一枚鸡蛋的“生金”之旅

长江日报记者余淮 通讯员胡文慧 杨章诚 熊磊

10月12日,黄冈市红安县城南大道特1号,湖北农发集团旗下的米来生物科技(红安)有限公司生产线上,一盒盒新鲜鸡蛋送入投料口,一枚枚普普通通的鸡蛋开启了价值蝶变之旅。

同一天,武汉市江岸区江岸路10号,湖北省粮油食品进出口集团冷链产业园米来生物科技的实验室里,科研人员正从一枚枚鸡蛋中提取营养物质。米来生物科技的一项技术,让一吨市场价不到万元的鸡蛋,实现了价值数十倍、乃至上百倍的提升。

公司研发总监胡伟给长江日报记者算了一笔账:一吨鸡蛋里,可以提取约3.5公斤精制卵磷脂,价值最高达15万元;再提取约20公斤免疫球蛋白,价值最高达4万元;鸡蛋壳膜也能“榨”出1.5公斤“壳膜多肽”,价值1.5万元……

## “鸡蛋里挑黄金”

湖北是全国鸡蛋养殖大省,全省蛋鸡存栏约1.54亿羽。养殖规模不断在扩大,行业竞争也日趋激烈。

传统蛋企大多生产蛋液、蛋粉等初级加工品,十年间省内相关生产工厂从20余家增至100多家,同质化竞争挤压着行业利润空间。

新的利润空间在哪里?

2024年3月,湖北农发集团旗下省粮油食品进出口集团联合武汉禾粟稷投资,在江岸区组建武汉市米来生物科技有限公司,决定从“鸡蛋里挑黄金”。

“从注册‘生物科技’字号开始,我们就确定了方向,通过科技挖掘、提升鸡蛋的价值。”余淮副总经理谢宝元说。

公司首席科学家、江南大学教授杨严俊介绍:“鸡蛋本质上是一个生命胚胎,含有的活性物质种类远超牛奶。其中既有大量优质营养,也包含胆固醇、油脂等不宜过量摄入的组分。”

杨严俊解释,米来生物科技的核心工作就是把鸡蛋里的各类物质分离提纯,得到溶菌酶、卵磷脂、乳清蛋白、免疫球蛋白等单一活性组分。消费者可以按需选用,既高效获取优质营养,又规避多余成分摄入。

“团队在磷脂蛋白多肽基础上,研发出全新形态的蛋黄磷脂蛋白肽,这也是全球首款该类蛋黄卵磷多肽产品。”杨严俊说,该产品通过蛋黄改性工艺,保留对心血管、大脑有益的磷脂组分,剔除多余甘油三酯,在特殊医学用途配方食品领域拥有广阔应用场景。

谢宝元介绍,米来生物科技已经开发四大类数十款高价值营养产品,覆盖老年人、术后康复人群、婴幼儿、运动健身群体、办公白领、减重人群等多元受众,市场发展前景可观。

## 为什么是红安

研发在武汉,生产基地为何选择在80多公里外的黄冈市红安县?

谢宝元回顾了当年工厂选址时的考虑,一方面黄冈坐拥海量蛋鸡产能,可就近保障原料供给;另一方面黄冈深度融入武汉都市圈,承接科创成果外溢。

有数据表明,2026年,黄冈蛋鸡存栏数达到9000万羽,约占全省蛋鸡存栏数的六成,而红安又占到其中的近八成。

谢宝元说,高端深加工产品的根基,在于上游稳定优质的原料,“红安县更是将禽蛋产业链列为特色农业重点赛道,产业配套基础完备”。

2024年9月,米来生物科技(红安)有限公司注册成立;2025年5月,蛋品精深加工及生物提取项目动工。

12日中午,记者探访红安县的

一个蛋鸡养殖基地,当天室外气温接近30℃,基地里却很是阴凉,室内没有异味。一位负责人介绍,基地使用全自动通风系统,保障环境优良、稳定;价值100多万元的防护设备,也时刻保证蛋鸡安全。

在位于红安的生产车间,杨严俊带记者参观了米来生物制品的生产线:在壳膜分离车间,蛋壳膜被制作成护肤品原料;在白蛋白肽车间,蛋清被加工成特医特膳制品;在蛋白磷脂肽车间,蛋黄被加工成降血脂强骨骼的保健品原料……

隔着透明的车间玻璃幕墙,杨严俊向记者细数:“蛋黄、蛋清、蛋壳都能深加工,提取十余种营养物质,其中免疫球蛋白、溶菌酶、各类多肽等提取物,价值可达原料蛋价的数十倍。若进一步开发成保健品等终端产品,综合产值可超过原料价格的百倍。”

## 打开欧洲市场

“我们走在行业全球前列。”胡伟语气中透着自豪,“国际上不是没人尝试,但大多卡在中试阶段。团队攻克了酶解和分离纯化等关键工艺,才把实验室的成果变成了生产线上的产品。”

胡伟向记者回忆了一系列产品的研发历程:2024年9月,研发团队开始进行从天然蛋黄中提取蛋黄磷脂蛋白肽并实现产业化的中试验证。2025年,“小分子壳膜多肽”完成技术攻关。同年11月,全新形态蛋黄磷脂蛋白肽研发成功。

一枚鸡蛋最终能产出多大价值,技术不是主要桎梏,而是市场。

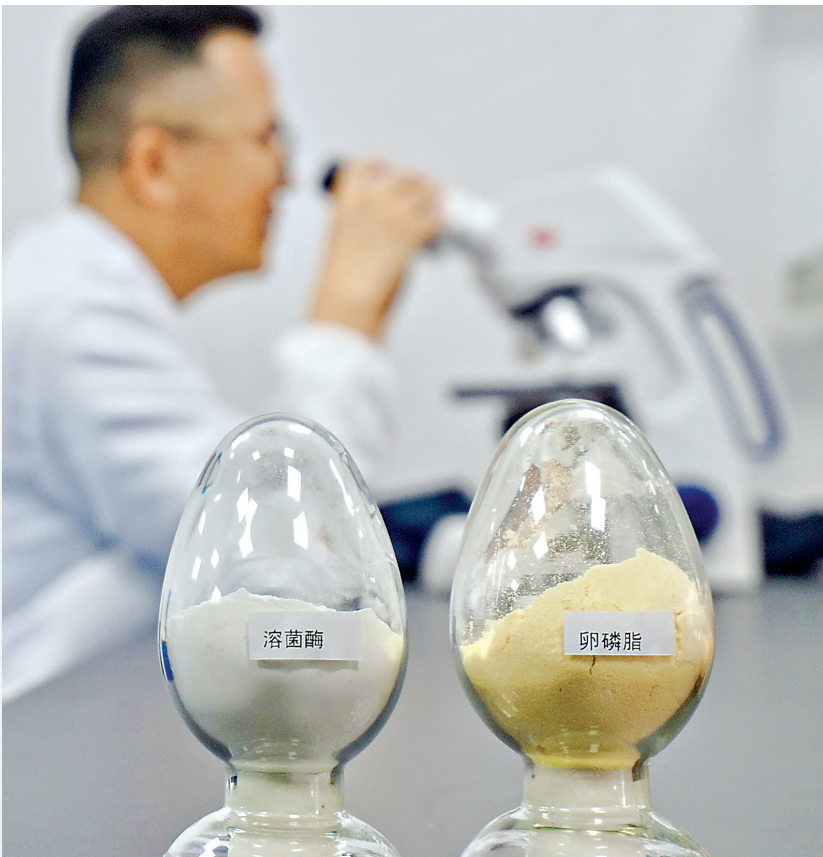
相比国内,国外市场对于营养补剂的使用更为广泛。胡伟介绍,企业从成立第一天开始,就派人去往海外,“先找市场,再做生产”。

谢宝元说,因高端功能产品定价较高,公司设立了常驻国外的市场团队,实现向欧洲出口。

去年年初,米来生物科技常驻国外的市场团队,从西班牙带回一笔“小分子壳膜多肽”订单,这种首次在国内批量生产的鸡蛋膜提取物,制作成营养补剂后可以辅助修复人体关节。

如何进一步拓展国内市场,提升普通消费者的认知与接受度是企业接下来需要直面的现实课题。谢宝元说:“保持市场优势、不断拓展市场的办法,就是进一步创新。”

杨严俊深耕蛋品科研30余年,他认为,湖北特色农产品资源丰富,种养基础扎实,具备发展农产品深加工的良好条件。建设武汉区域科技创新中心,关键在于推动科研走出实验室,让高校技术真正对接产业需求,“米来生物科技除了持续做大蛋品深加工全国市场,未来还计划针对湖北本土特色农产品开展更多科研攻关”。



武汉市米来生物科技有限公司研发的新产品。

长江日报记者秦璟 摄



米来生物科技(红安)有限公司基本实现无人化生产。

长江日报记者余淮 摄

## 记者手记

## 让科创扎根乡土

一枚普通鸡蛋实现价值倍增,是传统农业依靠科技转型升级的生动案例。鸡蛋“生金”,并非依靠单点技术突破,而是原料供给、科研创新、产业配套协同发展的结果。

实验室的科研成果,只有走进生产线,才能转化为惠及市场和农户的实际效益。首创的蛋黄磷脂蛋白肽,正是借助红安的大型智慧产线,串联起上游养殖户与多元消费市场,释放出产业价值。

农业升级要夯实种养基本盘。从种源选育、智能种养到绿色生产,规模

化标准化的农业基底,是深加工产业发展的先决条件。武汉都市圈“1+8”协同发展,武汉输出科创智力,周边地市提供原料、土地与配套,实现优势互补,凝聚起农业产业的整体竞争力。

高科技农产品走向大众市场依然存在现实门槛。把科研成果写在大地上,意味着不仅要攻克实验室难题,也要直面市场考验。持续推动科技创新与产业创新深度融合,才能不断激活乡土产业潜能,为乡村振兴注入源源不断的新动能。

(长江日报记者余淮)

## ■长江日报记者李沁雪

仙桃市张沟镇先锋村,是黄鳝网箱养殖“第一村”。

50岁的熊启发养黄鳝已经20年了。10月18日,他在1700多个网箱中挑了一条最壮实的黄鳝,拿去参加今年的“鳝王”争霸赛,一过秤,重850克、体长82厘米,摘得本届“鳝王”称号。

“头一回参赛,心里还真没底。”熊启发说,为了这场比赛,他前前后后留养了3年。揭晓结果后,乡亲们围过来看“鳝王”,他笑得合不拢嘴,“能拿下这个称号,靠的还是优质苗种和水源,以及网箱精细化管理”。

## 科技的力量让老鳝农尝到甜头

早年间养鳝,用熊启发的话说,是“靠天吃饭”。

熊启发说,先锋村推广“科技养鳝”之初,他并不看好。直到走进恒温恒湿育苗车间,亲眼见证新技术带来的养殖成效,他的想法才慢慢转变:“鳝苗成活率上去了,黄鳝品质更好,卖价自然跟着涨。”科技的力量,让老鳝农尝到了实实在在的甜头。

清晨5时,先锋村黄鳝交易市场已经热闹起来,鳝农们把一箱箱黄鳝摆到摊位前,等着客商上门。这里是全国最大的黄鳝原产地交易市场,国家发展改革委编制的中价·仙桃黄鳝价格指数正是从这里发布。最高峰时,每天有超过40万斤黄鳝从这里发往全国各地。

黄鳝卖得俏,底气在塘口。全村7500亩黄鳝养殖水面,2000多户常住人口里,1800多户投身黄鳝养殖。在先锋村养殖基地,养殖户只需轻点手机,育苗池水温、溶氧量等核心参数便实时推送,告别过去凭经验估测的老模式。

“过去凭经验摸索,现在靠科技掌舵。”村党支部书记朱传宝介绍,基地将湖北省黄鳝产业技术研究院培育的优质鱼苗发放到养殖户手中,养殖周期由一年一季投苗升级为四季生长,黄鳝产出效率大幅提升。

## 仙桃黄鳝跳出餐桌向深加工延伸

多年来,仙桃摒弃粗放养殖旧模式,持续迭代养殖技术,推广网箱精养、稻鳝共作、浮床生态种养等绿色方案,依托江汉平原优良水土,打造“好水养好鳝”的生态养殖格局。

今年,仙桃全市繁育黄鳝苗种11.8亿尾,养殖面积30万亩,预计年产量可达12.5万吨,产业综合产值突破150亿元,“苗种供全国、鳝品销全球、价格定全球”的产业格局正加速成型。目前,“仙桃黄鳝”区域公用品牌价值已达306.51亿元,全国每4条黄鳝中就有1条产自仙桃。

在仙桃市鳝康源农业科技有限公司的标准化净养车间,待上市的黄鳝要度过近一个月的“调理期”。车间里,温度、湿度、养殖密度自动调控,水源达到饮用水标准。工作人员每天会定时打开设备诱导黄鳝“运动”起来,帮助黄鳝增强体质。

一方水土,孕育一鱼百味。清晨一碗鳝鱼粉,是仙桃人日常的烟火滋味;宴席之上,爆炒鳝丝、泡蒸鳝鱼、粉蒸鳝鱼、干煸鳝鳙、软兜鳝鱼轮番登场。

不止现烹现吃,仙桃黄鳝正跳出餐桌,向工业化深加工延伸。依托液氮锁鲜技术,预制菜产品让家庭厨房简单加工就能上桌,鳝鱼酱、黄鳝肽饮品等新品持续研发,向着食品、保健品多赛道布局。产业链做到“吃干榨净”,鳝鱼骨、鳝鱼头、鳝鱼血等副产物也被进一步开发利用。



熊启发选送的一条重850克、体长82厘米的黄鳝,摘得今年“鳝王”称号。

仙桃日报记者刘贤双 摄

## 毫米之间见真功

# 武汉计量高手同台竞技

游标卡尺的刻度在灯下泛着冷光,压力表指针微微颤动,电子天平的读数屏上数字屏息跳动——一场关乎“精准”的较量在武汉市计量标准质量研究院展开。10月21日,2026年武汉市“计量赋能 岗位练兵”暨计量劳动和技能竞赛火热开赛,来自全市各区技术机构、有关企业及市计量标准院的在岗技术骨干同台竞技,围绕游标卡尺、压力表、电子天平三个检定项目展开角逐。

赛事由武汉市总工会、武汉市市场监督管理局主办,市计量标准质量研究院承办,是继去年首次竞赛后武汉计量领域的又一次盛会。

“开始!”随着裁判员一声令下,考场内数块秒表同时按下。压力表工位前,选手旋紧接头、逐级加压,目光追着指针在刻度线上游走;电子天平工位上,有人用镊子夹起标准砝码轻放秤盘,屏住呼吸等示值跳稳;游标卡尺工位旁,量块被反复擦拭、仔细对零。裁判员穿

梭巡场。

电子天平实操环节气氛尤为紧张。选手们俯身台前,调平、加载砝码、记录示值,每一个动作都力求分毫不差。裁判员手持评分表,目光紧贴选手的每一步操作。

中国测试技术研究院高级工程师、电子天平实操环节裁判刘颖在赛后接受媒体采访时说:“从比赛情况看,选手基本功扎实、操作规范,整体水平较高,展现了武汉计量技术人员良好的专业素养。”

赛场上既考手上功夫,也考理论底子。技能操作要求选手在规定时间内独立完成,游标卡尺、压力表、电子天平的考核时长上限分别为25分钟、40分钟、30分钟,裁判紧盯操作正确性与熟练度、原始记录填写的完整规范、数据计算的准确性。理论考试则为90分钟闭卷笔试,覆盖计量法律法规及相关技术规范。

电子天平检定项目第一名获得者、武

汉市计量标准质量研究院综合计量部工程师赵进说:“通过技能操作和理论考试,计量技能有了很大提升,将会更加注重细节,以精益求精的态度将计量工作做到极致。”

“这次竞赛是弘扬工匠精神、锤炼‘计量铁军’的生动实践。”市市场监管局计量处处长陈谦表示,通过“以赛促学、以赛促练、以赛促干”,引导计量技术人员精研技艺、岗位建功,为人才练兵提供了有力支撑。

计量是国家质量基础设施的重要组成部分。看似测的是毫米、克重和压力,连着的却是产品质量、市场公平、生产安全和群众利益。市计量标准质量研究院相关负责人说:“承办此次竞赛,既是对我院综合能力的一次检验,也是提升技术服务水平的重要契机,将竞赛标准融入日常检定校准工作,推动人才培养、规范管理、服务产业持续提质增效。”

(文:马百彦 王会珍)

# 地理标志双进区域协作双赢

国庆中秋双节过去,武汉多家恩施特产店和碣茶专营店的销售数据仍在攀升,而在恩施,来自武汉的地理标志产品销量也在走高。这份热度的背后,有一项制度安排正在持续发力。上个月,武汉与恩施两地市场监管部门签署深化区域协作协议,同步启动地理标志产品“双进”对接。如今签约的效应正在从纸面走向市场。

这不仅是一场签约的结果,更向外界释放出一个鲜明信号:汉恩协作正在进入新阶段,单向输出的传统模式正在改变,双向奔赴、互利共赢的新新样态加快建设。

过去几年,两地协作不断走深走实,累计汇聚14.2亿元资金投入,推动557个项目落地。实践也说明,资源再多、投入再大,如果缺少市场化通道,就难以形成可持续发展的内生动力。恩施地标产品在汉“进得去、卖得不好”,展销会一结束渠道就断,正是这一难题的写照。好资源不等于好市场,好牌子还要护得住。企业代表的话点出关键:地理标志要走出去,

渠道和品牌缺一不可。

此次签约的重要性,就在于把“护品牌”和“通渠道”统筹到一起。框架协议聚焦跨区域执法协作和知识产权协同保护,为地标产品筑起防护网;“双进”备忘录瞄准酒店餐饮、商超、电商等通路,为产品落地打开入口。更值得注意的是,“江城百臻”不仅承担恩施产品进汉的入口功能,还反向推动武汉地标进入鄂西市场。这意味着双方协作不再是单向输出,而是双向互利、彼此成就。

从单向输出到双向奔赴,字面细微差异折射的是时代进步,是发展变迁,是地区间协同发展经验探索的巨大收获。汉恩两地以地理标志为媒,携手做好这篇“大文章”,其价值不仅在于让市民尝到对方的好产品,更在于走出一条以市场化机制推动区域共同发展的可行路径。这条路走得通、走得远、走得久,是双城之利,更是群众之福。

(文:惠风)